altri capituli precedenti.

Et nota ch tutte le torte sopra scripte porerai far di varij & diuersi colori in vna medesema padella secundo li tempi, & anco de diuersi pieni, & diuersa materia.

Adattando alcune + astelluze sotilissime le quali metterai per diuider amuta & atezi ó aquarti como piu tigradara.

Torta in brodo.

Arai vna pasta grossa como se usa nelli passelli di quella grandeza ch ti par & habi di pollastri & pipioni vn pocho allessati & smembrati i quarti facendo dogni quatro doi ó tre pezi, & habi dellamandole bene piste, & alcuno roscio douo, odel Zafrano, & di bon brodo grasso co vn pocho dagresto, & facendo prima asciuccar la dicta pasta amodo di quella di pastelli, & per fare ch le sponde stagano drute empierala molto bene, di farina, mettendogli sopra il suo coperchio di pasta, & lasciarai cocer tanto ch ti para ch stia drutta, Et ai taglia via il coperchio, & tirani fora la farina & metterali dentro li sopra dicti pizoli di lacarne conciandoli ad ordine como si fa vn pastello, & di sopra gli guttarai la compositione del brodo, & dellaltre cose sopra scripte & fach sentir bene del Zenzeuero & poco di pepe, Et questa torta faraila cocer nel forno, ó vero nela padella como se fanno laltre torte.

Marzapane.

Onda lamandole molto bene, & pistale quanto piu sia possibile per ch no sanno apassare per lastamegna, Et nota per far le dicte amandole piu branche piu gustose, & piu dolci ala bocca se vogliono tener amollo nellacqua frescha p vn di & vna notte, ó tanto piu ch da se stesse premendole co le dicte simondino, Et pistandole le bagnarai co vn pocha dacqua rosata, per ch non facciano olio, Et se vol far bona la dicta torta, metteragli apeso equale tanto Zuccaro quanto amandole cioe, vna libra dellvno & vna dellaltro ó piu o mancho como ti piace, & metterali anchora vna oncia ó doi dacqua rosata bona, & tucte queste cose incorporarai molto bene insieme, Poi pigliarai di cialdoni, ó neuole fatte col Zuccaro, & bagnate prima co lacqua rosata di stemperarale sopra el fondo de la padella, & dentro gli metterai questa compositione ó pieno sopra detto, Et disteso & spianato ch lauerai vnaltra volta si vole bagnar vn pochetto co lacqua Rosata, sopra giognendoli ancora di sopra di bono Zuccharo spoluerizato, Et spianato bene per tutto co il Cucchiara la farai cocer nel forno, ó uero al focho como x laltre torte molto ad ascio hauendo bona auertentia adargli il focho temperato